

OUR CREATIVE TEAM HAVE DESIGNED AN EXCITING MENU USING THE FRESHEST INGREDIENTS AVAILABLE INCLUDING EXOTIC HERBS AND SPICES THAT CAN BE PIQUANT OR EVEN SPICY IN SOME DISHES.

WE WANT YOU TO HAVE THE BEST EXPERIENCE POSSIBLE, SO PLEASE PROVIDE ACCURATE INFORMATION TO OUR STAFF ABOUT ANY FOOD ALLERGIES, SENSITIVITIES, OR CERTAIN PREFERENCES, AND WE WOULD BE HAPPY TO DISCUSS ANY NECESSARY CHANGES IN THE PREPARATION.

ENJOY YOUR MEAL!

Kreatív csapatunk egy izgalmas menüt állított össze, a legfrissebb alapanyagokat használva, egzotikus hozzávalókkal fűszerezve, ami pikáns, néha akár kicsit csípős ételeket eredményezhet.

Azt szeretnénk, hogy a lehető legjobb élménnyel távozzon tőlünk, ezért kérjük, adjon munkatársainknak pontos tájékoztatást bármilyen allergiáról, érzékenységről vagy preferenciáról, és mi örömmel megteesszük a szükséges változtatásokat a menü elkészítésében.

Jó étvágyat!

**DEGUSTATION 4 COURSE**

**DEGUSZTÁCIÓ 4 FOGÁS**

**"BOUILLABAISSE" WITH STEAMED FISH GYOZA, SEAWEED, CAPERS**

“Bouillabaisse” párolt hallal töltött gyozával, tengeri alga, kapribogyó

\*

**SEARED QUAIL BREAST, LEEK, CHINESE FIVE SPICE, LEMON, GRAPES**

Pirított fürjmell, póré, kínai ötfűszer, citrom, szőlő

Or

**NEW ZEALAND LAMB TARTAR, BLOOD ORANGE, TOGARASHI,**

**THYME, GRAPEFRUIT**

Új-zélandi bárány tartár, vérnarancs, togarashi,

kakukkfű, grapefruit

**SCOTTISH SALMON, CURRIED HONEY, PASSION FRUIT,**

**SNOW PEA, TOMATO, CAULIFLOWER**

Skót lazacfilé, currys méz, passiógyümölcs,

zöldborsó, paradicsom, karfiol

Or

**OMAHA BLACK ANGUS FILET MIGNON, SMOKED ONION, SWEET POTATO**

Omaha fekete angus bélszín,

füstölt hagyma,édesburgonya

**(+5 500 Ft)**

**\*\***

**DARK CHOCOLATE, CARAMEL, KALAMANSI**

Étcsokoládé, karamell, kalamansi

**4 COURSE DEGUSTATION 24 000 FT / 29 500 FT**

Please note that 12% service charge will be added to your bill.

A felszolgált ételek és italok után 12% szervízdíjat számolunk fel

**DEGUSTATION 6 COURSE**

**DEGUSZTÁCIÓ 6 FOGÁS**

**"BOUILLABAISSE" WITH STEAMED FISH GYOZA, SEAWEED, CAPERS**

“Bouillabaisse” párolt hallal töltött gyozával, tengeri alga, kapribogyó

\*

**CORN, CHINESE FIVE SPICE DECONSTRUCTED, SWEET CHILI**

Kukorica, kínai ötfűszer elemeire bontva, édes chili

\*\*

**BRITTANY BLUE LOBSTER DUO, GINGER, CITRUS,  
PURPLE SWEET POTATO, GREEN APPLE, COCONUT**

Kék homár duó, gyömbér, citrusok,  
lila édesburgonya, zöldalma, kókusz

**(+ 9 000 Ft)**

\*\*\*

**MACKEREL FILLET CURED, LEMONGRASS, QUINOA,  
PASSION FRUIT, SWEET POTATO, QUINCE**

Pácolt francia makrélá, citromfű, quinoa, passiógyümölcs,  
édesburgonya, birsalma

\*\*\*

OR /vagy

**SEARED FOIE GRAS, ONION CHUTNEY, QUINCE,  
TOKAJ, WASABI, PEANUTS**

Pirított kacsamáj, hagyma chutney, birsalma,  
tokaji, wasabi, földimogyoró

\*\*\*

**SAINT JACQUES SCALLOPS (USA) SEARED, KOHLRABI,  
DASHI, SQUID INK, SOY**

Szent Jakab-kagyló (USA) pirítva, karalábé,  
dashi, tintahal tinta, szója

OR / vagy

**HUNGARIAN VENISON FILLET, BUTTERNUT SQUASH,  
TAMARIND, BONE MARROW, BEETROOT, CHILI**

Magyar őz filé, sütőtök,  
tamarind, velő, cékla, chili

\*\*\*\*

**GOAT CHEESE, BEETROOT, CHOCOLATE**

Kecskesajt, cékla, csokoládé

\*\*\*\*

**PURPLE SWEET POTATO, CHESTNUT, BLACKCURRANT**

Lila édesburgonya, gesztenye, feketeribizli

DEGUSTATION / DEGUSZTÁCIÓ

27 900 Ft/ 36 900 Ft

WITH WINE PAIRING / BORPÁROSÍTÁSSAL

49 900 Ft

WITH PRESTIGE WINE PAIRING / PRESZTÍZS BORPÁROSÍTÁSSAL

69 900 Ft

## DRINKS

### ITALOK

AQUA PANNA, SAN PELLEGRINO (0,25L)	800 FT
AQUA PANNA, SAN PELLEGRINO (0,75L)	1 700 FT
ESPRESSO	600 FT
AMERICANO	600 FT
CAPPUCCINO	850 FT
LATTE MACCHIATO	900 FT
DOUBLE ESPRESSO	1 100 FT
IRISH COFFEE	1 450 FT
KUSMI TEAS	1 800 FT
(GINGER-LEMON, FOUR RED FRUIT, MINT, EARL GREY, BOUQUET OF FLOWERS )	
GYULAI SOUR CHERRY / CIGÁNYMEGGY	2 100 FT
GYULAI ELDERFLOWER GEIST / BODZAVIRÁG GEIST	2 300 FT
BRILL PEAR / KÖRTE	2 000 FT
BRILL QUINCE PEAR / BIRSKÖRTE	2 700 FT
BRILL IRSAI OLIVÉR GRAPE / IRSAI OLIVÉR SZŐLŐ	2 400 FT
BRILL SLOE / KÖKÉNY	2 700 FT
BRILL RASPBERRY / MÁLNA	3 000 FT
BRILL PIROS VILMOSKÖRTE / RED WILLIAM'S PEAR	3 000 FT
BRILL BLACKCURRANT / FEKETERIBIZLI	2 700 FT
BRILL TOMATO SPIRIT / PARADICSOM PÁRLAT	2 700 FT
SZAMOSSZEGI APRICOT / KAJSZIBARACK	3 900 FT
SZAMOSSZEGI SOUR CHERRY / FÜRTÖS MEGGY	3 000 FT
SZAMOSSZEGI WINTER PEAR / TÉLI KÖRTE	3 000 FT
SZAMOSSZEGI FRUIT BED APPLE / ÁGYAS ALMA	3 000 FT
EGY CSEPP BLACK CHERRY / SZOMOLYAI CSERESZNYE	2 800 FT
EGY CSEPP MARK / TÖRKÖLY	3 000 FT
EGY CSEPP BLACKCURRANT / FEKETE RIBISZKE	3 000 FT
EGY CSEPP ZENIT & SOUR CHERRY / ZENIT ÉS CIGÁNYMEGGY	4 200 FT

Please note that 12% service charge will be added to your bill.

A felszolgált ételek és italok után 12% szervízdíjat számolunk fel